

AANDP EXPORT-IMPORT LTD

65 London Wall, London, EC2M 5TU, United Kingdom, Legal form: Foreign company, SIREN: 949 025 753, VAT number: FR07949025753
Bank details: IBAN: BE39 9671 5091 7919, SWIFT/BIC: TRWIBEB1XXX, TransferWise Europe SA, Avenue Marnix 13-17, Brussels, 1000, Belgium

	spécification	
	Huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec additifs alimentaires	Système de gestion intégré
		Numéro de code du document SP-8.5.1-02-06
		Révision n° 0
		Feuille 1 sur 6

Non.	Statut	Position	Nom de famille. Nom, patronyme	Signature	Date
1	Approuvé par:	Directeur	Grygorenko O.G.	<i>Signature</i>	03 février 2020
2		Directeur Adjoint à la Production	Riaskov S.V.	<i>Signature</i>	03 février 2020
3	Accordé avec:	Ingénieur industriel en chef	Nikolaichuk Y.V.	<i>Signature</i>	03 février 2020
4		Directeur de la production pétrolière	Vodolazkyi O.I.	<i>Signature</i>	03 février 2020
5	Préparé par:	Chef de Laboratoire	Antonova Y.V.	<i>Signature</i>	03 février 2020

Entrée en vigueur par arrêté n°27 du 03 février 2020

Texte original / mis en œuvre pour remplacer:

Caractéristique du produit	Composants/Indicateurs		
Produit / Catégorie de produit (Nom, Type)	Huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique, préemballée, avec des additifs alimentaires, destinée à cuisiner.		
1. Matière première	Graines de tournesol riches en acide oléique		
2. Méthode de fabrication	Mode opératoire normalisé de production de l'huile de tournesol et mode opératoire de raffinage et de désodorisation de l'huile		
3. Processus	Production de l'huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec ajout d'antioxydants (E320, E321) et d'agent antimousse (E900A). Processus de préemballage.		
4. Marché cible	Destiné à la distribution par les chaînes de distribution à des fins de cuisson et de friture professionnelle dans les établissements de restauration.		
5. Consommateur / Utilisation et application	Prêt pour la consommation humaine. La bouteille doit être agitée avant l'utilisation.		
6. Méthodes d'utilisation involontaire connus et potentiels du produit et leurs effets dangereux	Pas trouvé.		
7. Type de vente (distribution)	Commerce de gros de l'huile préemballée en bouteilles PET, bidons métalliques, bidons plastiques, emballages bag-in-box (sac en polymère dans une boîte) et autres contenants destinés aux produits alimentaires.		
8. Document réglementaire sur le produit	TU U 10.4-00687267-001:2016 Huile de tournesol à haute teneur en acide oléique. Caractéristiques. Révision n° 2 selon TU U 10.4-00687267-001:2016 Huile de tournesol à haute teneur en acide oléique et mélanges d'huiles.		
9. Valeur nutritionnelle et énergétique (pour 100 g de produit)	Valeur nutritionnelle 899 kcal. (3761 kJ)		
10. Entrepôt	Profil en acides gras de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique avec additifs alimentaires.		
	Nom abrégé de l'acide	Nom trivial (systémique) de l'acide	Fraction massique d'acide gras, %
	C _{6.0}	Caproïque	0
	C _{8.0}	Caprylique	0
C _{10.0}	Caprique	0	

Huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec additifs alimentaires	Spécification	
		Système de gestion intégré
		Numéro de code du document SP-8.5.1-02-06
		Révision n° 0
		Feuille 2 sur 6

	C 12.0	Laurique	0
	C 14.0	Myristique	0-0.1
	C 16.0	Palmitique	2.6-5.0
	C 16.1	Palmitoléique	0-0.1
	C 17.0	Margaroléique	0-0.1
	C 17.1	Heptadécénoïque	0-0.1
	C 18.0	Stéarique	2.0-6.2
	C 18.1	Oléique	75.0-90.7
	C 18.2	Linoléique	2.1-17.0
	C 18.3	Linoléinique	0-0,3
	C 20.0	Arachidique	0,2-0,5
	C 20.1	Gondoïque	0,1-0,5
	C 20.2	Eicosadiénoïque	0
	C 22.0	Béhénique	0,5-1,6
	C 22.1	Érurique	0-0,3
	C 24.0	Lignocérique	0-0,5
	Teneurs maximales admissibles selon la norme CODEX STAN 210:2005 IDT de la Commission du Codex Alimentarius: les antioxydants (E320, E321) ne doivent pas dépasser 200 mg/kg. l'agent anti-mousse (E900A) ne doit pas dépasser 10 mg/kg		
11. Paramètres organoleptiques, physiques et chimiques	Paramètres organoleptiques, physiques et chimiques de l'huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique		
	Nom du paramètre	Description	
	Clarté	Clair sans lies	
	Goût et odeur	Goût d'huile végétale non spécifique, sans aucune odeur	
	Indice de couleur, mg d'iode, non > que	10	
	Valeur du degré d'acidité, mg de KOH/g. pas >	Fraîchement produit - 0,25 En fin de vie - 0,60	
	Indice de peroxyde ½ O mmol/kg, non >	Fraîchement produit - 2,0 À la fin de la durée de conservation - 10,0	
	Fraction massique des substances contenant du phosphore, %, pas > à: - en termes de stéaro-oléo-lécithine - en termes de P ₂ O ₅	Absent	
	Traction massique des impuretés non oléagineuses, %	Absent	
	Fraction massique d'humidité et de substances volatiles, %, pas >	0,10	
	Indice d'iode, g, I ₂ /100 g	80-95	
	Indice d'anisidine, conv. unités	Non standardisé	
	Fraction massique d'acide oléique (% des acides gras totaux), pas moins de:	82,0	
	Cire et substances cireuses	Absent	
	Savon (test d'identification):	Absent	
	Point d'éclair de l'huile extraite, °C, pas moins de:	234 °C.	

	Spécification	
Huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec additifs alimentaires		Système de gestion intégré
		Numéro de code du document SP-8.5.1-02-06
		Révision n° 0
		Feuille 3 sur 6

	Fraction massique de benzo(a)pyrène, en pg/kg, pas plus de -	2.0	
	Fraction massique de matière insaponifiée, %, pas plus de	1.0	
	Teneur en huiles minérales, mg/kg, pas plus de	50,0	
	Teneur totale en benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène, chrysène - pas plus de, µg/kg	10.0	
	Teneur en OGM, %, pas plus de	0,9	
12. Paramètres de sécurité (chimiques, physiques, biologiques)	Chimique		
	Niveaux admissibles de teneur en éléments toxiques et mycotoxines		
	Nom de l'élément toxique	Niveaux admissibles, mg/kg, ne doivent pas dépasser	
	Plomb	0,1	
	Arsenic	0,1	
	Cadmium	0,05	
	Mercure	0,03	
	Cuivre	0,5	
	Fer	5.0	
	Zinc	5.0	
	Mycotoxines:		
	Aflatoxines B1	0,005	
	Zéaralénone	1.0	
	Pesticides:		
	Hexachlorocyclohexane (isomères gamma)	0,05	
	DDT	0,1	
	Heptachlore	Interdit	
	Radionucléides, Bq/kg:		
	Césium - 137	600	
	Strontium - 90	200	
	Benzo(a)pyrene	Niveaux admissibles, µg/kg, ne doivent pas dépasser	
	2		
Niveaux maximum	Niveaux maximum		
Teneur totale en dioxines	Teneur totale en dioxines (OMS - PCDD/F - TEQ)	Teneur en dioxines totales (OMS - PCDD/F - TEQ)	Teneur totale en dioxines (OMS - PCDD/F - TEQ)
(OMS - PCDD/F - TEQ)	0,75 pg/g de matières grasses	0,75 pg/g de matières grasses	0,75 pg/g de matières grasses
<i>- Paramètres microbiologiques de l'huile de tournesol frigélisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec additifs alimentaires: - non réglementé.</i>			
<i>- Paramètres physiques: absence de particules étrangères telles que métal, verre, pierres, bijoux dans le produit.</i>			
13. Étiquetage	L'étiquetage est effectué en langue officielle et en langue stipulée dans le contrat de fourniture. Le contenu de l'étiquette doit être conforme à la loi ukrainienne "Sur l'information des consommateurs sur les produits alimentaires", DSTU OIML R 79, la loi ukrainienne "Sur les principes et exigences de base en matière de sécurité et de qualité des aliments".		

	Spécification	
Huile de tournesol frigéalisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec additifs alimentaires		Système de gestion intégré
		Numéro de code du document P-8.5.1-02-06
		Révision n° 0
		Feuille 4 sur 6

	<p><u>Informations d'étiquetage obligatoires:</u></p> <p>1) Nom du produit alimentaire;</p> <p>2) Composition du produit alimentaire;</p> <p>3) Nombre d'ingrédients individuels (classe d'ingrédients);</p> <p>4) Quantité de produit alimentaire dans les unités de mesure établies;</p> <p>5) Caractéristiques temporelles de la péremption du produit alimentaire;</p> <p>6) Conditions de stockage, si le produit alimentaire nécessite des conditions de stockage particulières;</p> <p>7) Conditions et recommandations d'utilisation, si la denrée alimentaire nécessite des conditions particulières d'utilisation;</p> <p>8) Nom, lieu et numéro de téléphone du fabricant ou de la hotline, adresse réelle des installations (objet) de production;</p> <p>9) Numéro de lot de production;</p> <p>10) Informations sur les organismes génétiquement modifiés dans le produit alimentaire (conformément à la législation en vigueur);</p> <p>11) Valeur nutritionnelle avec indication de la quantité de protéines, glucides et lipides dans les unités de mesure établies pour 100 g (100 ml) de produit alimentaire et valeur énergétique (teneur calorique) exprimée en kJ et/ou kcal pour 100 g (100 ml) du produit alimentaire;</p> <p>12) Indication de la marque commerciale des produits et services sous lesquels le produit alimentaire est vendu (le cas échéant).</p>
14. Emballage	<p>Emballage primaire:</p> <p>1. Pour les produits préemballés - une préforme en polymère de polyéthylène téréphtalate (PET), un sac en polymère transparent avec un joint, un bouchon en polymère, une boîte métallique, des boîtes en plastique, un emballage bag-in-box ou d'autres types de récipients pour produits alimentaires, un prise de courant.</p> <p>Emballage pour le transport:</p> <p>Pour les produits préemballés - une boîte en carton ondulé. emballage bag-in-box.</p>
15. Conditions de stockage	<p>Conditions de stockage</p> <p>L'huile de tournesol frigéalisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec des additifs alimentaires préemballés dans l'emballage à partir de matériaux polymères colorés ou incolores nationaux et étrangers et les boîtes métalliques, les boîtes en plastique, les emballages en sac doivent être stockés dans des pièces fermées sombres à la plage de température recommandée de 0°C à +30 °C.</p> <p>Durée de conservation:</p> <p>- Huile de tournesol frigéalisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique avec ajout d'antioxydants et d'agent antimousse préemballé dans des bouteilles en PET et des boîtes métalliques, des boîtes en plastique, des emballages bag-in-box (sac polymère transparent avec un sceau) - 24 mois;</p> <p>Durée de conservation de l'huile de tournesol à haute teneur en acide oléique avec ajout d'antioxydants et d'agent antimousse</p> <p>après ouverture de l'emballage consommateur:</p> <p><i>Huile de tournesol frigéalisée désodorisée raffinée:</i></p> <p>- à la température de +18 °C à +25 °C - 40 jours;</p> <p>- à la température de 0 °C à +11 °C - 100 jours.</p>
16. Conditions de transport	<p>Huile de tournesol frigéalisée désodorisée raffinée à haute teneur en acide oléique préemballée avec ajout d'antioxydants et d'agent antimousse:</p> <p>- est transporté dans des boîtes en carton ondulé avec de l'huile de tournesol préemballée par des emballages de transport conformément aux exigences de GOST 21650. GOST 22477. GOST 23285. GOST 26663.</p> <p>- les cartons contenant de l'huile de tournesol préemballée sont transportés par camions conformément à la réglementation sur le transport de marchandises en vigueur pour l'installation de transport concernée.</p>

Commander des échantillons de produits pour analyse en laboratoire et pour un test vous pouvez ici : <https://boutique.aandp.fr/> - boutique en ligne TM AUTHENTIQUEA

